



zum Plan mit Deklaration

# SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

## VOM 01.12.2025 – 07.12.2025



vegetarisch B&amp;B = Brot &amp; Butter



	Montag, 01.12.2025	Dienstag, 02.12.2025	Mittwoch, 03.12.2025	Donnerstag, 04.12.2025	Freitag, 05.12.2025	Samstag, 06.12.2025	Sonntag, 07.12.2025
<b>Vor-speise</b>	Eierflockensuppe & Karotten-Weißkraut-Salat	Champignon-cremesuppe	Nudelsuppe	Kräuter-cremesuppe & Tomatensalat	Italienische Gemüsesuppe	Endivien-Salat	Maronensuppe
<b>Menü I</b>	Bunte Tortellini mit Käsesoße	Putengeschnetzeltes mit Gemüsenudeln	Schaschlik-Eintopf vom Schwein mit Paprika	Schweinehalssteak mit Zwiebelsoße und Kartoffelpüree	Fischstäbchen mit Remoulade und Kartoffelsalat	Badischer Nudeltraum (Rinderhackfleisch)	Putenbraten mit Preiselbeer-Bratensoße, Kartoffelgratin und Mischgemüse
<b>Menü II</b>	Süße Topfenknödel mit Butterbrösel und Sauce mit Vanillegeschmack	veg. Paprika mit Gemüsefüllung, Tomatensoße und Farfalle-nudeln	Gnocchi mit Spinat-Käse-Soße und ger. Hartkäse	Kartoffelpuffer (selbstgem.) mit Apfelmus	veg. Maultaschen „Mornay“ mit Käsesauce überbacken und Kartoffelsalat	Kohlrabieintopf mit Kartoffeln und Gemüse	Gemüsestrudel mit Bearnaise-Soße und Kartoffelgratin
<b>Menü III</b> <b>Passierte Kost</b>	Zucchini-Timbale mit Paprikarahmsoße und Kartoffeln	Putengeschnetzeltes mit Nudeln	Rinderbraten mit Bratensoße, Kartoffelgratin und Gemüse-garnitur	Schweinebraten mit Zwiebelsoße und Kartoffelpüree	Fischstäbchen mit Remoulade und Kartoffelsalat	Bunter Gemüse-eintopf mit Kartoffeln	Putenbraten mit Preiselbeer-Bratensoße, Kartoffel-Käse-Püree und Gemüse-garnitur
<b>Dessert</b>	Apfel-Zimt-Kompott	Früchtequark	Götterspeise	Mandarinen-joghurt	Saison-Obst	Pudding mit Vanille-geschm & Erbeersoße	Kaffeeccreme
<b>Abend-essen</b>	Jagdwurst mit Pfefferkäse und Tomaten, B & B	Brathering mit Zwiebelringen, Brot & Butter	Kasseler Nacken mit Tilsiter und Silberzwiebeln, Brot & Butter	Zwiebelkuchen	Cambozola, Brennesselkäse und frisches Gemüse, Brot & Butter	Landrauchschi-nen, Paprikakäse mit Maasdamer und Gurke, B & B	Brühwurstpastete mit Ei, Edamer, Salatgurke, Brot & Butter
<b>Kuchen</b>	Gebäck	Marmorkuchen	Blätterteig-teilchen	Zitronenkuchen	Karottenkuchen (Rüblitorte)	Nuss-Zopf	Mandarinen-Sahne-Schnitte

Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Küchenleitung oder auf [www.servicehaus-sonnenhalde.de](http://www.servicehaus-sonnenhalde.de)

Änderungen vorbehalten!



zum Plan mit Deklaration

# SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

## VOM 08.12.2025 – 14.12.2025



vegetarisch B&amp;B = Brot &amp; Butter



	Montag, 08.12.2025	Dienstag, 09.12.2025	Mittwoch, 10.12.2025	Donnerstag, 11.12.2025	Freitag, 12.12.2025	Samstag, 13.12.2025	Sonntag, 14.12.2025
<b>Vor-speise</b>	Brotsuppe	Bohnensalat	Brokkolicreme-suppe	Kürbiscreme-suppe & Feldsalat	Steinpilzcreme-suppe	Mixsalat	Grießsuppe
<b>Menü I</b>	Linsen mit Spätzle und Wienerle	Schweinege-schnetzeltes „Paprika“ und Spiralnudeln	Kohlroulade mit Hackfleisch, Bratensoße und Butterkartoffeln	Gebratene Schinkennudeln mit Ei (Vorder-schinken), Tomatensoße und Reibekäse	Fischfilet „Bordelaise“ mit Gemüsesoße und Dampf-kartoffeln	Weißer Bohneneintopf mit Kasseler	Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße, Bouillonkartoffeln und Rahmwirsing
<b>Menü II</b>	Milchreis mit Zimt-Zucker und Zimtkirschen	Kartoffeleintopf	Kräuter-pfannkuchen mit Waldpilzragout	Zucchini-Piccata mit Paprika-rahmsoße und Rosmarin-kartoffeln	Schwäbische Lasagne (Maultaschen mit Tomatensoße und Käse)	Kartoffelgratin mit Gemüse und Frühlingszwie-beln	Grünkernbratling mit Spinat-käsesoße, Kartoffelpüree und Mandel-Brokkoli
<b>Menü III</b> <b>Passierte Kost</b>	Linsen mit Spätzle und Wienerle	Kartoffeleintopf	Frikadelle mit Bratensoße, Kartoffeln und Rahmkohlrabi	Nudeln mit Tomatensoße und Reibekäse	Hechtklößchen mit Gemüsesoße und Kartoffeln	Weißer Bohneneintopf mit Kasseler	Hähnchenbrust-filet „Natur“ mit Bratensoße, Reis und Brokkoli
<b>Dessert</b>	Pflaumenkom-pott	Heidelbeerquark	Saison-Obst	Nussjoghurt	Schokoladen-pudding	Fruchtgrütze	Eiscreme
<b>Abend-essen</b>	Roter Heringssalat mit Brot & Butter	Gemüsetoast	Truthahn-Morta-della mit Kräuter-frischkäse und Essiggurke, B & B	Graupeneintopf mit Speck und Ge-müse, Brot & Butter	Bärlauch-Räucher-käse, Harzer und Zwiebelringe, Brot & Butter	Partyfrikadellen, Brot & Butter	Kräuter-Schin-kenpastete, franz. Frischkäse und Tomaten, B & B
<b>Kuchen</b>	Schoko-Muffin	Grießschnitte mit Obst	Schoko-Nuss-Kuchen	Orangenkuchen	Joghurt-Apfel-Kuchen	Streusel-Hefe-kuchen	Latte-Macchiato-Schnitte

Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Küchenleitung oder auf [www.servicehaus-sonnenhalde.de](http://www.servicehaus-sonnenhalde.de)

Änderungen vorbehalten!

zum Plan mit  
Deklaration

# SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

## VOM 15.12.2025 - 21.12.2025



vegetarisch B&amp;B = Brot &amp; Butter



	Montag, 15.12.2025	Dienstag, 16.12.2025	Mittwoch, 17.12.2025	Donnerstag, 18.12.2025	Freitag, 19.12.2025	Samstag, 20.12.2025	Sonntag, 21.12.2025
<b>Vor- speise</b>	Karottencreme- suppe	Feldsalat	Flädlesuppe mit Gemüse	Tomatencreme- suppe	Klare Gemüse- suppe	Mixsalat	Blumenkohl- cremesuppe
<b>Menü I</b>	Rührei mit Dampfkartoffeln und Rahmspinat	Erbseintopf mit Wurstscheiben	Hähnchenkeule mit Braten- Currysoße, Butterreis und Kürbisgemüse	Bratwurst mit Bratensoße, Sauerkraut und Kartoffelpüree	Panierter Fisch mit Cocktail- Soße und Kartoffel- Gurkensalat	Bunter Kartoffel- auflauf mit Putenstreifen	Schweinebraten mit Kümmel- soße, Herzogin- Kartoffeln und Rotkohl
<b>Menü II</b>	Rohrnudeln mit Sauce mit Vanille- geschmack	Bunte Tortellini mit Tomatensoße	Emmentaler Schnitzel mit Preiselbeeren und Kürbis- gemüse	Grießschnitte mit Beerensoße	überbackener Blumenkohl mit Schnittlauch- kartoffeln	Linseneintopf (veg.)	Gebratene Knödelscheiben mit Champignon- ragout
<b>Menü III</b>  <b>Passierte Kost</b>	Rührei mit Kartoffeln und Rahmspinat	Erbseintopf mit Wurstscheiben	Hähnchenbrust- filet „Natur“ mit Braten-Curry- soße, Reis und Kürbisgemüse	Bratwurst mit Bratensoße, Kartoffelpüree und Sauerkraut	panierter Fisch, Cockail-Soße und Kartoffel- Gurkensalat	Linseneintopf (veg.)	Schweinebraten mit Kümmel- soße, Herzogin- kartoffeln und Rotkohl
<b>Dessert</b>	Kirschkompott	Bananenquark	Saison-Obst	Aprikosenjoghurt	Obstsalat	Grießpudding	Cassiscreme
<b>Abend- essen</b>	Weißwurst mit süßem Senf und Laugengebäck	Kartoffeln mit Kräuterquark	Fleischkäse fein, süddt. Mortadella mit Elbländer und Ge- würzgurken, B & B	Wurstsalat mit Brot & Butter	Elbländer Natur mit Bärlauch-Käse und Zwiebelringen Brot & Butter	Geflügelsalat, Brot & Butter	Kasseler Lachs, Bauernbrot, Butter und Essiggurke
<b>Kuchen</b>	Gebäck	Käsekuchen mit Sultaninen	Fanta-Kuchen	Schmandkuchen mit Obst	Zucchinikuchen	Hefe-Mandel- Schnecke	Schwarzwälder- Kirsch-Schnitte

Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Küchenleitung oder auf [www.servicehaus-sonnenhalde.de](http://www.servicehaus-sonnenhalde.de)

Änderungen vorbehalten!



zum Plan mit Deklaration

# SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

## VOM 22.12.2025 – 28.12.2025



vegetarisch B&amp;B = Brot &amp; Butter



	Montag, 22.12.2025	Dienstag, 23.12.2025	Mittwoch, 24.12.2025	Donnerstag, 25.12.2025	Freitag, 26.12.2025	Samstag, 27.12.2025	Sonntag, 28.12.2025
<b>Vor-speise</b>	Grießklößchen-suppe & Karot-tensalat	Feldsalat	Gemüsebrühe mit Eierstich	Krustentiersuppe	Kalbfleisch-cremesuppe	Blattsalat (Rot)	Geflügelcreme-suppe
<b>Menü I</b>	Käseknöpfe	Putengeschnet-zeltes „Champi-gnon“ mit Butter-reis	Badisches Scheufele mit Sauerkraut und Butterkartoffeln	Hirschbraten aus der Keule mit Schwarzwur-zelgemüse und Haselnuss-Kartoffelpüree	Kalbsbraten mit Kräuterrahm-soße, grünen Bohnen und Butterspätzle	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch	Spaghetti Rinderbolognese mit Reibekäse
<b>Menü II</b>	Quarkkeulchen mit Rosinen und Sauce mit Vanille-geschmack	Kartoffel-Möhren-Eintopf	Gnocchi in Salbei-Sahne-Soße und ger. Hartkäse	Süße Topfenknödel mit Butterbrösel, Zimt-Kischen-Sauce mit Vanille-geschmack	Gemüsebratling mit tomatisierter Buttersoße, grünen Bohnen und Butterspätzle	Bunter Nudelaufauf mit Gemüse	Milchreis-Quarkauflauf mit Apfelkompott
<b>Menü III</b> <b>Passierte Kost</b>	Grießbrei mit Apfelmus	Puten-geschnetzeltes mit Reis	Badisches Scheufele mit Sauerkraut und Kartoffeln	Hirschbraten aus der Keule mit Schwarzwur-zelgemüse und Kartoffelpüree	Kalbsbraten mit Kräuterrahm-soße und grünen Bohnen	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch	Spaghetti Rinderbolognese mit Reibekäse
<b>Dessert</b>	Pflaumen-kompott	Mandarinen-quark	Saison-Obst	Eistörtchen	Mousse Weiße Schoko-lade-Kirsch-Marzipan	Schokoladen-pudding	Obstsalat
<b>Abend-essen</b>	Bierschinken mit Räucherkäse und Mixed Pickles, Brot & Butter	Brathering mit Pa-prikakäse, Gouda und Salatgurke, Brot & Butter	Wienerle und Kartoffelsalat, Brot & Butter	festliches Fischbuffet	Bratenaufschnitt mit Remoulade und Käsevariation	Hinterschinken, Emmentaler mit Kräuterfrischkäse und Spargel, B & B	Petersilienpastete mit Bergjausen-käse und Silber-zwiebeln, B & B
<b>Kuchen</b>	Berliner	Schoko-Nuss-Ku-chen	Rührkuchen mit Obst und Streuseln	Christstollen	Latte-Macchiato-Schnitte	Butterkuchen	Wattekuchen

Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Küchenleitung oder auf [www.servicehaus-sonnenhalde.de](http://www.servicehaus-sonnenhalde.de)

Änderungen vorbehalten!

zum Plan mit  
Deklaration

# SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

## VOM 29.12.2025 – 31.12.2025



vegetarisch

B&amp;B = Brot &amp; Butter



	Montag, 29.12.2025	Dienstag, 30.12.2025	Mittwoch, 31.12.2025				
<b>Vor- speise</b>	Backerbsen- suppe	Paprika- Maissalat	Gemüsecreme- suppe				
<b>Menü I</b>	überbackener Blumenkohl mit Schnittlauch- kartoffeln	Bunter Hühnersuppen- topf mit Reis	geschmorte Schweinebäckle mit Malzbier- soße, Kartoffel- püree und Wirsinggemüse				
<b>Menü II</b>	Schupfnudeln mit Sauerkraut	Gemüselasagne	veg. Kartoffel- eintopf mit Paprika und Schmand				
<b>Menü III</b>  <b>Passierte Kost</b>	Sauerkraut mit Bratwurst und Spätzle	Bunter Hühnersuppen- topf mit Reis	Schweinebraten mit Kartoffel- püree und Wirsing				
<b>Dessert</b>	Birnenkompott	Bananenquark	Saison-Obst Saison-Obst-Mus				
<b>Abend- essen</b>	Gelbwurst, Bier- wurst mit Gouda und Maiskölbchen, Brot & Butter	Roter Heringssalat mit Salzkartoffeln, Brot & Butter	Überraschungs- Silvester-Buffer				
<b>Kuchen</b>	Gebäck	Käsekuchen mit Sultaninen	Berliner				

Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Küchenleitung oder auf [www.servicehaus-sonnenhalde.de](http://www.servicehaus-sonnenhalde.de)

Änderungen vorbehalten!